

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Uova strapazzate

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le **uova strapazzate** sono un **piatto popolare** ampiamente consumato in tutto il mondo. **La ricetta**, come la conosciamo oggi, è prevalentemente tipica della **cucina europea**, in particolare è famosa in **Inghilterra**, dove le **uova strapazzate** sono una delle **pietanze principali** della famosa e tradizionale **English breakfast**.

Le uova strapazzate sono **apprezzate** per la loro **semplicità e versatilità**. Possono essere condite con **sale, pepe e altre spezie** a piacere, e possono essere **personalizzate** con l'aggiunta di ingredienti come **formaggio, verdure o carne** per creare una varietà di **abbinamenti sempre diversi**.

La **ricetta delle uova strapazzate** è amata per la sua

semplicità, la sua **consistenza morbida e golosa** è gradita anche alle persone più esigenti, ma anche se può sembrare un piatto banale, non sottovalutarlo! Cucinare delle **perfette uova strapazzate a regola d'arte** richiede un attimo di attenzione, per questo ti invito a seguire la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico**, vedrai che buon piatto riuscirai a cucinare con le tue mani!

**Prova anche queste ricette con le uova:**

[Uova in camicia su crostone](#)

[Uova ripiene di salsa tonnata](#)

[Uova alla coque](#)

[Uova strapazzate al pomodoro](#)

## INGREDIENTI

UOVA 6

BURRO 60 gr

PANNA FRESCA 50 ml

SALE

PEPE NERO

## INGREDIENTI PER SERVIRE

PANE 4 fette

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le uova strapazzate, fai sciogliere il burro in un pentolino, aggiungi le uova e mescola rapidamente con un lecca pentola.



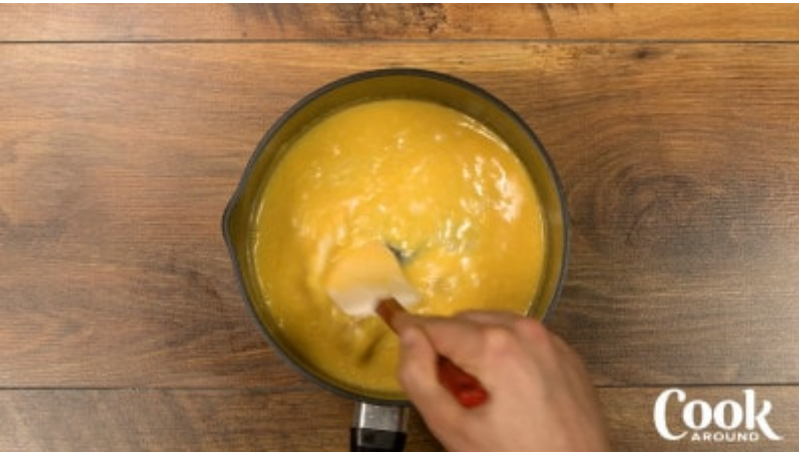




- 2** Appena il composto comincia a prendere calore, togliilo dal fuoco continuando ad amalgamare. Il calore sarà comunque presente sulle superfici del pentolino e continuerà a cuocere le uova.

Metti e toglì il pentolino dal fuoco, fallo per 3-4 volte, fino a quando le uova si saranno ben coagulate. Questo procedimento ti aiuterà a mantenere una temperatura sempre piuttosto controllata, così da ottenere un composto cremoso senza rischiare di stracuocere le uova.







- 3** Quando le uova saranno ben addensate ma comunque ancora morbide, unisci la panna, il sale e il pepe macinato al momento. Lascia cuocere ancora, mescolando per il tempo necessario a far assorbire la panna, infine servi le uova strapazzate quando sono ancora calde.





4 Puoi servire le uova strapazzate su delle fette di pane casereccio che avrai fatto

abbrustolire mentre stavi cucinando le uova, in modo da averle pronte in contemporanea.  
Spolverizza con del pepe macinato al momento per dare ancora un po' di sapore.

